

# 2-Sterne-Restaurant Falco in Leipzig hat geschlossen

## Goodbye Peter Maria Schnurr

### Die Gourmetkrise

### hat erst begonnen

Das 2-Sterne-Restaurant Falco hat geschlossen. Peter Maria Schnurr war dort seit 2005 kulinarischer Kopf und wurde nach gut drei Jahren als erster und einziger Küchenchef in den neuen Bundesländern mit zwei Sternen ausgezeichnet. Er arbeitete auf der 27. Etage in jeder Hinsicht ganz oben.

Schnurr war für uns der Hauptgrund für einen Leipzigbesuch. Seine feinsinnigen hochkreativen Gerichte wurden geprägt von Heiterkeit, Individualität und Geschmackssicherheit. Der Schwarzwälder Schnurr arbeitet unter anderem im 3-Sterne-Restaurant Waldhotel Sonnora an der Mosel bei Helmut Thieltes und beim damaligen 3-Sterne-Koch Jean-Claude Bourgueil im Düsseldorfer Schiffchen. Peter Maria Schnurr wollte noch im Restaurant Falco im Hotel Westin Leipzig sein zwanzigjähriges Jubiläum feiern, aus dem nun nichts mehr wird. Schnurr ließ zuletzt verlauten, dass es ihn in den sonnigen Süden ziehen wird. **Das Ende des Restaurants Falco kommt Knall auf Fall. Es muss hinter den Kulissen gehörig gerappelt haben. Man verkündet eine Schließung auch zuvor und nicht erst nachdem man bereits geschlossen hat. Das Falco hatte noch Buchungen**

für Weihnachten und Silvester, die man unter normalen Umständen mitnimmt. Das Peter Maria Schnurr schon jetzt gegangen ist und nicht erst Anfang nächsten Jahres offenbart ein Zerwürfnis. Es zieht Schnurr „in den Süden“, was aber nicht mit einer Weltreise zusammenhängen muss. Damit könnte auch der Tegernsee gemeint sein. Nachdem Christian Jürgens das Drei-Sterne-Restaurant im Althaff-Hotel in Rottach-Egern verlassen musste und das wie eine Verzweiflungstat erscheinende Intermezzo des Berliner Szenekochs The Duc Ngo schon wieder beendet ist, wartet man dort nur auf einen Spitzenkoch – und würde ihn jetzt mit Peter Maria Schnurr finden.

Statt klarer Worte gibt es offiziell lediglich die üblichen Verlautbarungen. „Es war eine herzerreißende Entscheidung, das Restaurant Falco zu schließen“, kommentiert Andreas Hachmeister, General Manager des The Westin Leipzig, „aber die wirtschaftlichen Herausforderungen sind einfach zu überwältigend.“ Neben dem akuten Fachkräftemangel und der Schwierigkeit, hochqualifizierte Mitarbeiter zu rekrutieren, seien auch die immens gestiegenen Personalkosten sowie Einkaufspreise für hochwertige Zutaten und Produkte eine der Hauptgründe für die Schließung.

Das Hotel Westin in Leipzig versucht nach eigenen Angaben so vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wie möglich eine neue Aufgabe innerhalb des Hotels zu übertragen. Zwei ehemalige Mitarbeiter des Restaurants Falco haben darauf gar nicht erst gewartet und eröffnen ihr erstes eigenes Lokal. Daniel Kreßner, der langjährige stellvertretende Küchenchef, und Sommelier Christian Wilhelm wollen am 19. November ihr Gasthaus namens *Helmut* in Leipzig eröffnen.

**Gasthaus statt Fine Dining? Weder Zufall noch Einzelfall. Anspruchsvolle Gasthäuser werden zum Trend. Die Sterne-Küche mit ihren hohen Anforderungen wird immer mehr zur Belastung. Volker Drosch schließt im Dezember sein Sternerestaurant Dr. Kosch in Düsseldorf. Das Sternerestaurant „ernst“ in Berlin,**

das durch seine individuellen Menüs großes Interesse in der ganzen Welt hervorrief, wird wegen schwächerer Nachfrage und mangelnder Wirtschaftlichkeit schließen müssen. Auszeichnungen in der Gourmet Guides schützen nicht vor Pleiten. Fine Dining wird immer mehr zu einem Risikounternehmen. Deutschland hat eine gewaltige Gourmetkrise. Auch deshalb, weil immer weniger Lust auf Deutschland haben.

Ludwig Fienhold

*Foto: The Westin Leipzig*